

ALPINE LEBENSART

ALPS



Deutschland 9,90 Euro • Österreich 10,90 Euro • Italien 13,40 Euro • Schweiz 15,80 SFR • Luxemburg 11,40 Euro

DURCHATMEN

MIT DEN WOLKEN WANDERN IM WIPPTAL UND
DAS INNERE SELBST STÄRKEN IN WARTH

FRÜHLING 2023



57

- *Culinarium
Alpinum:*
Vom Kloster
zur Genuss-
manufaktur

- *Lebensadern
der Berge:*
Abenteuer
Alpenbahnen

- *Zwischen Alta
Badia und Ritten:*
Eine Reise
zu Südtirols
Spitzenköchen

- *Auf ein Wort
mit Olympia-
siegerin Laura
Dahlmeier*



ESSBARE LANDSCHAFT

Wo einst Kapuziner wirkten, wachsen heute über 250 Obst- und Beerensorten, lagern edle Käse, Obstsäfte und Honig. Seit drei Jahren befindet sich in einem ehemaligen Kloster in Stans das Culinarium Alpinum. Sein Ziel: die kulinarische Vielfalt der Alpen zu erhalten und erlebbar zu machen

Text und Fotos: VERA RÜTTIMANN



– 1 Die Idylle, die das Culinarium Alpinum umgibt, ist – zum Teil – menschengemacht: Kapuziner legten die Terrassen des Obstgartens an. – 2 Hier wurden bewährte, aber auch unbekannte Obstsorten gepflanzt. – 3, 4 und 5 Im Hofladen werden Produkte angeboten, die direkt im Culinarium oder bei Landwirten aus der näheren Umgebung erzeugt wurden.



„Wir kochen nicht bloß alte Dinge nach, sondern kreieren auch Neues aus qualitativ hochwertigen, regionalen Produkten.“

AUF DEM TELLER LIEGEN ALPKÄSE, EDELPILZ-TERRINE, KRÄUTERQUARK UND KARTOFFELN. Dazu gibt es Quittensaft. Im Nachgang einen edlen Weißwein aus Meggen bei Luzern. Alle diese Produkte stammen unmittelbar aus der Region, höchstens noch aus der Zentralschweiz. Im Restaurant, das im ehemaligen Refektorium des Kapuzinerklosters untergebracht ist, sitzt eine bunte Mischung von Gästen: Einheimische, Touristen und Jakobspilger. Alle wollen hier gut essen, einige auch übernachten.

„Wir kochen nicht bloß alte Dinge nach, sondern kreieren auch Neues aus qualitativ hochwertigen regionalen Produkten“, erklärt Peter Durrer, Co-Leiter des Culinarium Alpinum und Chef der Gastronomie, den Gästen seine kulinarischen Maximen. Zunächst habe er gezögert, die Stelle als Pächter anzunehmen. Bald aber sei er vom Konzept und auch von der Atmosphäre des Klosters mit seinen verwinkelten Räumen begeistert gewesen.

Auch Marie-Isabelle Bill, die die Verwandlung des Klosters in einen Hort traditionsverbundener Speisen und Lebensmittel als Kommunikationsleiterin begleitete, hat sich sofort in diesen Ort verliebt. „Als ich hier erstmals im Innenhof stand, machte es bei mir bäm! Ich habe mich sofort wohlgefühlt.“ Das mag auch an ihrer ererbten Leidenschaft für gutes Essen gelegen haben. „Meine Großmutter, aus einer Waadtländer Winzerfamilie, war Köchin und mein Großvater arbeitete als junger Käser im Baltikum.“

Gegründet wurde das Kloster am Fuß des Stanserhorns 1583/84, auf Initiative und durch die Finanzie-



rung des damaligen Vorsitzenden der Kantonsregierung von Nidwalden, Melchior Lussi. Noch heute erinnert an der vorderen Außenmauer ein Denkmal an ihn. Über Jahrhunderte wirkten die Mönche hier, kümmerten sich um die Seelsorge, vor allem aber auch um die schulische Bildung. Dort, wo sich unweit der Klosterpforte heute die

„Werkstatt“ befindet, war einst die Lateinschule, aus der Mitte des 17. Jahrhunderts das Kollegium Stans hervorging. Von der Pforte aus sieht man auf das langgezogene Gebäude des Knabengymnasiums Sankt Fidelis. 1988 übernahm der Kanton die Schule und löste das Internat auf. Im August 2004 wurde das Kloster aufgegeben. Die verbliebenen Brüder

– 1 Peter Durrer, Co-Leiter des Culinarium Alpinum und Chef der Gastronomie. – 2 Wie ehemals werden selbst produzierte Lebensmittel in den alten Gewölben gelagert. – 3 Eine kulinarische Kostprobe, mit regionalen Zutaten zubereitet. – 4 Besonderer Wert wird auf ein feines Käseangebot gelegt. – 5 Marie-Isabelle Bill begleitete die Entstehung des Culinarium Alpinum. – 6 Eine der Obstaritäten: die rote Quitte.



zogen in andere Häuser des Ordens. Nach einigen Jahren des Leerstands und eines ersten, fehlgeschlagenen Nutzungsversuchs bekam eine Stiftung den Zuschlag, die unter anderem von dem Journalisten Dominik Flammer ins Leben gerufen wurde. Sie heißt wie Flammers großes Kompendium über die Küche des Alpenbogens „Kulinarisches Erbe

der Alpen“, kurz KEDA, und entwickelte für die Belebung der still gewordenen Klosterräume ein kulinarisch-gastronomisches Konzept. Der Blick des neu geschaffenen Restaurants geht auf den Klostergarten. Dort erklärt Marie-Isabelle Bill, wie viel gerade auch Ordensleute zur kulinarischen Vielfalt beigetragen haben, beispielsweise, in dem sie

Gewächse wie die Aprikose aus der Ferne hierher brachten. Kloster- und Kulinarikgeschichte, sie hängen eng zusammen.

In der sengenden Hitze steht auch Josiane Enggasser. Sie verantwortet ein ungewöhnliches Projekt, das in Zusammenarbeit mit Pro Specie Rara, der schweizerischen Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren und Fructus, einer Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, einst von den Klosterbrüdern terrassierten Garten entsteht: die „Essbare Landschaft“. Über 250 Obst- und Beerensorten werden hier angepflanzt, in Hochbeeten zudem ein Kräutergarten angelegt.

Bewährte, aber auch alte und unbekanntere Sorten sind es, die hier kultiviert werden – etwa Johannisbeersorten wie die Verrière Blanche oder die rote Safner Himbeere aus Graubünden. „Die ganze Anlage ist als Naschgarten angelegt. Jeder darf vorbeikommen und probieren“, so Enggasser.

Im Bereich „Raritäten“ werden unbekanntere Obst- und Beerensorten angebaut, die durch die Klimaerwärmung auch bei uns gedeihen: Etwa Japanischer und Szechuanpfeffer, Granatäpfel oder Kreuzungen zwischen Sauerkirschen und Pflaumen. Enggasser führt zu einem kleinen Strunk. Auch dort wächst etwas Seltenes heran: Eine rote Quitte. „Dieser Baum ist in der Schweiz einzigartig“, sagt sie.

An der Mauer wurden verschiedene Spalierbirnen angepflanzt. In Kursen werden nun die Pflege, das Hochziehen an den Spalieren und der korrekte Schnitt gelehrt. „Wenn die Pflanzen gut gedeihen und es wirtschaftlich sinnvoll ist, versuchen wir, auch landwirtschaftliche Produzenten zu überzeugen, eine Produktion zu wagen“, schildert Josiane Enggasser die Vision der „Essbaren Landschaft“.

„Das Sauerteigbrot backen wir jeden Morgen frisch, wie einst die Kapuziner.“

Marie-Isabelle Bill ist inzwischen zum Käsekeller weitergegangen. „Das ist mein liebster Ort“, sagt sie und stößt eine Tür auf. „Ich bin ein Chäsikind. Wenn ich hier drin stehe, macht es ‚wuff!‘ und ich stehe in der Käserei meiner Großeltern“, schwärmt sie. In einem dunklen Raum, im ältesten Teil des fast 440 Jahre alten Klosters, lagern die Alpsbrinzaibe, die Bill als „wahren Klosterschatz“ und „unser wichtigstes Baby“ bezeichnet. Der Alpsbrinz ist der älteste Käse der Schweiz. „Dieser typische Innerschweizer Extrahartkäse wird nur noch auf acht Alpen in den Kantonen Nidwalden, Obwalden und Luzern hergestellt“, sagt sie.

Weiter geht's in den Klosterladen. „Ein gefährlicher Ort für den Geldbeutel“, lacht Marie-Isabelle Bill schelmisch. Die Einheimischen wissen, weshalb: Hier gibt es leckere Dinge, die selten zu bekommen sind. Kloistereigene Produkte etwa wie den Milchkaramele. Die süße Milchcreme zergeht förmlich auf der Zunge und wird von den Gästen gern als Brotaufstrich und Zuckerersatz verwendet. Neben eingemachtem Obst und Gemüse sei auch das „Klosterbrot“ begehrt. „Das Sauerteigbrot backen wir jeden Morgen frisch, wie einst die Kapuziner“, erklärt Christoph Koller, der seit der Eröffnung des Culinarium Alpinum als Sous-Chef in der Küche arbeitet. Im Klosterbrot sind Sonnenblumenkerne – als Reminiszenz an die Sonnenblume als Symbol des Heiligen Franz von Assisi, dem die Kapuziner als Bettelorden verbunden sind.

Auch die regionalen Produzenten sind im Klosterladen mit ihren Produkten vertreten: ein Ziegenzüchter mit Quark und Trockenfleisch, eine Brennesselspezialistin, ein Urinkelbauer, ein Hersteller von Chräbeli-Gebäck, ein Imker ... Sogar Safran aus der Surselva gibt es. „Darauf sind wir sehr stolz. Wir wollen den



Bauern zeigen, dass sie sogar seltene Pflanzen anbauen und Produkte daraus vermarkten können“, erklärt Bill eine Grundidee des Culinarium Alpinum.

Auf dem Weg hinüber zur Herberge schlendert Marie-Isabelle Bill durch einen Kreuzgang mit Schwarz-Weiß-Bildern des Luzerner Fotografen Silvan Müller. Alle ent-

standen auf den Recherchereisen mit Dominik Flammer kreuz und quer durch den Alpenbogen. Ihr „Kulinarisches Erbe“-Buch ist inzwischen in der fünften Auflage erhältlich (at Verlag, 78 Euro). „Flammer ist der Spiritus Rector des Culinarium Alpinum“, ergänzt Bill.

In einem Innenhof dann eine andere geistig-geistliche Bezugsperson:

– 1 Christoph Koller erklärt die Essig- und Ölauswahl im Klosterladen. – 2 Das Restaurant ist im ehemaligen Refektorium untergebracht. – 3 Schlicht, aber behaglich: die Herbergszimmer. – 4 Stille Inspiration: Eine Muttergottesstatue im Innenhof. – 5 Josiane Enggasser betreut die „Essbare Landschaft“, mit ihren 250 Obst- und Beersorten. – 6 Aus der Zeit gefallen: Die Standortliste bot einst eine Übersicht über die Aufgaben der Mönche.



son: Eine Muttergottesstatue. Anmutig schaut sie auf das Geschehen. „Sie gehört einfach hierher“, findet Bill. Vorbei an der topmodernen Küche für Kochkurse gelangen wir zu mehreren, teilweise in ehemaligen Wohnräumen der Kapuziner eingerichteten Seminarräumen. Der Hotelgast findet auch eine gemütliche, kleine Bibliothek mit Literatur

zur Alpenkulinarik. Ein Blick geht in den großen Klostersaal, in dem sich einst die Bibliothek befand; heute wird er für Veranstaltungen genutzt. Die vierzehn Herbergszimmer sind genau dort, wo auch früher die Kapuziner ihr Haupt gebettet haben. Sie tragen jeweils den Namen einer alten Apfelsorte und sind schlicht, aber behaglich eingerichtet.

Der Holzboden und die lindgrünen Holzwände strahlen Wärme aus. Fernseher gibt es keinen, dafür aber ein schlichtes Holzpult, auf dem Apfelsaft steht. Das große Boxspringbett sieht zum Hinlegen gemütlich aus. Vor dem Fenster breitet sich das eindrucksvolle Alpenpanorama aus. Für den Umbau wurden jeweils zwei Klosterzellen zu einem Zimmer zusammengesetzt, dem noch die Hälfte einer weiteren Zelle als Badezimmer zugeschlagen wurde.

Marie-Isabelle Bill gelangt zum inneren Chorraum, vor dem sich hohe, alte Holzschränke befinden. Einst nutzten sie die Kapuziner, heute dienen sie dem Verein Kapuzinerkirche Stans. Er will das bisher hier präsente franziskanische Gedankengut weiterleben lassen, unterhält das Gotteshaus und sorgt für ein aktives Gemeindeleben mit Gottesdiensten.

Vor dem Eingang zur Sakristei befindet sich ein Gegenstand, der buchstäblich aus einer anderen Zeit stammt: eine Standortliste. Das Holzgestell zeigt an, welcher Bruder gerade welcher Aufgabe nachgeht. Neben „Beinhaus“ oder „Kapelle“ steht noch ein anderer Ort. „Pater Bruno“, lacht Marie-Isabelle Bill, „hatte vielleicht die interessanteste Aufgabe – er war für das Frauenkloster zuständig.“

Doch nicht nur der Glaube, auch Kulinarik hat die Kraft, Menschen zu verbinden. Vor allem, wenn man dem Gast mit Produkten aus der Region auch einen Teil der eigenen Kultur mitgibt und er merke, „dass ein Gericht mit Liebe, Seele und Engagement zubereitet wurde“, weiß Marie-Isabelle Bill. „Dies ist auch die Philosophie, die wir im Culinarium Alpinum zu leben versuchen: gutes, sauberes und faires Essen, die Wertschätzung der Gaben der Natur und ein durch Traditionen verbundenes, soziales Miteinander.“